

中国
强制性
国家
标准
汇编

食品卷

中国强制性国家标准汇编

食 品 卷

中国标准出版社

1994

(京)新登字 023 号

中国强制性国家标准汇编

食 品 卷

中国标准出版社 编

*

中国标准出版社出版

(北京复外三里河)

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 46.50 字数 1 425 千字

1994 年 4 月第一版 1994 年 4 月第一次印刷

*

ISBN 7-5066-0876-6/Z·149

印数 1—5 000 定价 46.00 元

*

标 目 230—01

出版说明

一、《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国标准化法实施条例》规定,“制定标准应当有利于保障安全和人民的身体健康,保障消费者利益,保护环境”;“国家标准、行业标准分为强制性标准和推荐性标准”;“保障人体健康,人身、财产安全的标准和法律、行政法规规定强制执行的标准是强制性标准,其他标准是推荐性标准”;“从事科研、生产、经营的单位和个人,必须严格执行强制性标准”,“不符合强制性标准的产品,禁止生产、销售和进口”。《中华人民共和国产品质量法》规定,产品质量应“不存在危及人身、财产安全的不合理的危险,有保障人体健康,人身、财产安全的国家标准、行业标准的,应当符合该标准”。《中华人民共和国合同法》规定,购销合同中“产品质量要求和包装质量要求,有国家强制性标准或者行业强制性标准的,不得低于国家强制性标准或者行业强制性标准签订”。

二、为了适应发展社会主义市场经济和实施《中华人民共和国产品质量法》的需要,国家技术监督局依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国标准化法实施条例》的有关规定,对 1993 年 4 月 30 日以前批准、发布的强制性国家标准进行了复审,确定 1666 项为强制性国家标准(国家技术监督局公告,一九九三年十月二十日)。本汇编收录的即为上述全部强制性国家标准。

三、本汇编收录的强制性国家标准按专业分类编排。原则上按类设卷,标准多的类,每卷又分若干分册;标准少的类合卷编排。共分 14 卷:综合卷,农林卷,医药、卫生、劳动保护卷,石油、化工卷,矿业、冶金、能源卷,机械卷,电工卷,电子元器件、信息技术卷,通信、广播、仪器、仪表卷,工程建设、建材卷,公路、水路、铁路、车辆、船舶卷,纺织、轻工、文化及生活用品卷,食品卷,环境保护卷。

四、本卷为食品类(分类代号 X),1 册,共 132 项强制性国家标准。

中国标准出版社

1993 年 12 月

目 录

X04	GB 7718—87	食品标签通用标准	(1)
X08	GB 13432—92	特殊营养食品标签	(5)
X10	GB 5491—85	粮食、油料检验 扦样、分样法	(9)
X11	GB 1354—86	大米	(12)
X11	GB 1355—86	小麦粉	(16)
X14	GB 1534—86	花生油	(18)
X14	GB 1535—86	大豆油	(20)
X14	GB 1536—86	菜籽油	(22)
X14	GB 1537—86	精炼棉籽油	(24)
X14	GB 10464—89	葵花籽油	(26)
X31	GB 317.1—91	白砂糖	(29)
X31	GB 1445.1—91	绵白糖	(33)
X38	GB 5461—92	食用盐	(37)
X38	GB 5462—92	工业盐	(45)
X41	GB 1905—80	食品添加剂 山梨酸	(47)
X41	GB 1975—80	食品添加剂 琼胶	(51)
X41	GB 1976—80	食品添加剂 海藻酸钠	(55)
X41	GB 2023—80	食品添加剂 乳酸	(60)
X41	GB 3861—83	食品添加剂 香兰素	(64)
X41	GB 3862—83	食品添加剂 天然薄荷脑	(67)
X41	GB 4479—84	食品添加剂 苋菜红	(71)
X41	GB 4481—84	食品添加剂 柠檬黄	(79)
X41	GB 4571—84	食品添加剂 紫胶红色素	(87)
X41	GB 4926—85	食品添加剂 红曲米	(95)
X41	GB 5175—85	食品添加剂 氢氧化钠	(99)
X41	GB 6227—86	食品添加剂 日落黄	(109)
X41	GB 6772—86	食品添加剂 冷磨柠檬油	(117)
X41	GB 6779—86	食品添加剂 茉莉浸膏	(120)
X41	GB 6780—86	食品添加剂 桂花浸膏	(123)
X41	GB 6782—86	食品添加剂 柠檬酸钠	(126)
X41	GB 6783—86	食品添加剂 明胶	(131)
X41	GB 7657—87	食品添加剂 D 葡萄糖酸 δ 内酯	(144)
X41	GB 7658—87	食品添加剂 山梨糖醇液	(149)
X41	GB 7912—87	食品添加剂 栀子黄(粉末、浸膏)	(159)
X41	GB 8270—87	食品添加剂 甜菊糖甙	(162)
X41	GB 8274—87	食品添加剂 固定化葡萄糖异构酶制剂	(166)
X41	GB 8275—87	食品添加剂 α -淀粉酶制剂	(171)
X41	GB 8276—87	食品添加剂 糖化酶制剂	(175)
X41	GB 8318—87	食品添加剂 生姜油(蒸馏)	(180)

X41	GB 8319—87	食品添加剂	亚洲薄荷素油	(183)
X41	GB 8816—88	食品添加剂	异构化乳糖液	(187)
X41	GB 8817—88	食品添加剂	焦糖色	(190)
X41	GB 8818—88	食品添加剂	可可壳色素	(195)
X41	GB 9990—88	食品强化剂	活性钙	(199)
X41	GB 9993—88	食品添加剂	高粱红	(203)
X41	GB 10287—88	食品添加剂	松香甘油酯和氢化松香甘油酯	(209)
X41	GB 10351—89	食品添加剂	桉叶素含量 80% 的桉叶油	(213)
X41	GB 10783—89	食品添加剂	辣椒橙	(220)
X41	GB 11958—89	食品添加剂	肉桂油	(224)
X41	GB 11959—89	食品添加剂	香叶油	(227)
X41	GB 11960—89	食品添加剂	留兰香油	(230)
X41	GB 11961—89	食品添加剂	广藿香油	(233)
X41	GB 13509—92	食品添加剂	木糖醇	(235)
X41	GB 13886—92	食品添加剂	黄原胶	(240)
X42	GB 1886—92	食品添加剂	碳酸钠	(243)
X42	GB 1887—90	食品添加剂	碳酸氢钠	(253)
X42	GB 1888—89	食品添加剂	碳酸氢铵	(258)
X42	GB 1889—92	食品添加剂	磷酸氢钙	(269)
X42	GB 1890—89	食品添加剂	六偏磷酸钠	(275)
X42	GB 1891—86	食品添加剂	硝酸钠	(283)
X42	GB 1892—80	食品添加剂	硫酸钙	(294)
X42	GB 1893—86	食品添加剂	焦亚硫酸钠	(298)
X42	GB 1894—92	食品添加剂	无水亚硫酸钠	(304)
X42	GB 1895—80	食品添加剂	硫酸铝钾(钾明矾)	(308)
X42	GB 1897—86	食品添加剂	盐酸	(312)
X42	GB 1898—87	食品添加剂	沉淀碳酸钙	(319)
X42	GB 1901—80	食品添加剂	苯甲酸	(326)
X42	GB 1902—80	食品添加剂	苯甲酸钠	(331)
X42	GB 1903—80	食品添加剂	乙酸(醋酸)	(335)
X42	GB 1904—89	食品添加剂	羧甲基纤维素钠	(340)
X42	GB 1907—92	食品添加剂	亚硝酸钠	(345)
X42	GB 1916—80	食品添加剂	叔丁基-4-羟基茴香醚	(352)
X42	GB 1917—80	食品添加剂	液体二氧化碳	(356)
X42	GB 1986—89	食品添加剂	单硬脂酸甘油酯(40%)	(359)
X42	GB 1987—86	食品添加剂	柠檬酸	(364)
X42	GB 2513—87	食品添加剂	高锰酸钾	(370)
X42	GB 3149—92	食品添加剂	磷酸	(374)
X42	GB 3150—82(1988 年确认)	食品添加剂	硫磺	(382)
X42	GB 3263—82	食品添加剂	没食子酸丙酯	(389)
X42	GB 4349—93	食品添加剂	丁酸乙酯	(393)
X42	GB 4480—88	食品添加剂	胭脂红	(396)
X42	GB 4578—84	食品添加剂	糖精钠	(405)

X42	GB 4853—84	食品添加剂	白色油	(409)
X42	GB 6226—86	食品添加剂	乳酸钙	(418)
X42	GB 6776—86	食品添加剂	乙酸异戊酯	(422)
X42	GB 6781—86	食品添加剂	乳酸亚铁	(426)
X42	GB 7655—87	食品添加剂	亮蓝	(431)
X42	GB 8272—87	食品添加剂	蔗糖脂肪酸酯	(441)
X42	GB 8273—87	食品添加剂	D-异抗坏血酸钠	(449)
X42	GB 8315—87	食品添加剂	己酸乙酯	(453)
X42	GB 8317—87	食品添加剂	乳酸乙酯	(457)
X42	GB 8820—88	食品添加剂	葡萄糖酸锌	(461)
X42	GB 8821—88	食品添加剂	β -胡萝卜素	(469)
X42	GB 8850—88	食品添加剂	对羟基苯甲酸乙酯	(475)
X42	GB 8851—88	食品添加剂	对羟基苯甲酸丙酯	(480)
X42	GB 10348—89	食品添加剂	乙酸芳樟酯	(485)
X42	GB 10354—89	食品添加剂	苯甲醇	(490)
X42	GB 10355—89	食品添加剂	乳化香精	(494)
X42	GB 10616—89	食品添加剂	藻酸丙二醇酯	(498)
X42	GB 10617—89	食品添加剂	蔗糖脂肪酸酯(丙二醇法)	(503)
X42	GB 10621—89	食品添加剂	液体二氧化碳(石灰窑法和合成氨法)	(508)
X42	GB 10794—89	食品添加剂	L-赖氨酸盐酸盐	(515)
X42	GB 11962—89	食品添加剂	丁酸	(522)
X42	GB 11963—89	食品添加剂	己酸	(525)
X42	GB 12487—90	食品添加剂	乙基麦芽酚	(528)
X42	GB 12488—90	食品添加剂	环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)	(532)
X42	GB 12489—90	食品添加剂	吗啉脂肪酸盐果蜡	(537)
X42	GB 13481—92	食品添加剂	山梨醇酐单硬脂酸酯(斯潘 60)	(541)
X42	GB 13482—92	食品添加剂	山梨醇酐单油酸酯(斯潘 80)	(548)
X42	GB 13510—92	食品添加剂	三聚甘油单硬脂酸酯	(556)
X42	GB 13736—92	食品添加剂	山梨酸钾	(561)
X42	GB 13737—92	食品添加剂	L-苹果酸	(567)
X51	GB 8537—87	饮用天然矿泉水		(572)
X60	GB 10344—89	饮料酒标签标准		(578)
X63	GB 10343—89	食用酒精		(581)
X82	GB 10765—89	婴幼儿食品	婴儿配方乳粉 I	(584)
X82	GB 10766—89	婴幼儿食品	婴儿配方乳粉 II	(593)
X82	GB 10767—89	婴幼儿食品	婴儿配方代乳粉	(603)
X82	GB 10768—89	婴幼儿食品	“5410”配方食品	(614)
X82	GB 10769—89	婴幼儿食品	断奶期配方食品	(625)
X82	GB 10770—89	婴幼儿食品	断奶期补充食品	(637)
X82	GB 10771—89	婴幼儿强化食品	钙强化饼干	(646)
X82	GB 10772—89	婴幼儿强化食品	铁强化糖果	(652)
X82	GB 10773—89	婴幼儿强化食品	铁强化固体饮料	(661)
X82	GB 10774—89	婴幼儿强化食品	维生素 D 强化含乳固体饮料	(668)

X82	GB 10775—89	婴幼儿辅助食品	苹果泥	(676)
X82	GB 10776—89	婴幼儿辅助食品	胡萝卜泥	(685)
X82	GB 10777—89	婴幼儿辅助食品	肉泥	(690)
X82	GB 10778—89	婴幼儿辅助食品	骨泥	(695)
X82	GB 10779—89	婴幼儿辅助食品	鸡肉菜糊	(700)
X82	GB 10780—89	婴幼儿辅助食品	蕃茄汁	(706)
X87	GB 5606—85	卷烟色香味		(712)
X87	GB 5991—86	香料烟		(722)
X87	GB 5992—86	香料烟检验方法		(726)
X99	GB 12073—89	乳品设备安全卫生		(728)

食品标签通用标准

GB 7718—87

General standard for the labelling of foods

本标准适用于所有销售包装食品的标签。

本标准参照采用FAO/WHO食品法规委员会(CAC)CODEX STAN 1—1985《预包装食品标签通用标准》。

1 引用标准

GB 5296.1—85《消费品使用说明 总则》。

2 术语

2.1 销售包装

指以销售为主要目的,与食品一起到达消费者手中的包装。

2.2 食品

指用于人类食用目的所有物质,包括加工食品、半成品食品和天然食品,不包括烟草、化妆品或只作药品用的物质。

2.3 标签

指在食品包装容器上或附于食品包装容器的一切附签、吊牌、文字、图形、符号及其他说明物。标签的基本内容为:食品名称、配料表、净含量及固形物含量、厂名、批号、日期标志等。

2.4 容器

指食品销售时用于单件交货食品的任何包装。包括完全包装、部分包装和封皮。

2.5 包装食品

指包装在容器中的食品。

2.6 食品添加剂

指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成物质或者天然物质。

2.7 配料

指在食品的制造或调制时使用的并存在(包括以改性形式存在)于最终产品中的任何物质。包括食品添加剂。

2.8 保质日期

指预示在任何标签上规定的条件下保证食品质量的日期。在此期间,食品完全适用于出售,并符合标签上或产品标准中所规定的质量,但超过此期限,食品仍然可能是可以食用的。

2.9 保存日期

指预示在任何标签上规定的条件下食品可以食用的最终日期。在此之后,该食品不再适于食用。

3 基本原则

3.1 包装食品的标签,不得以错误的、引起误解的或欺骗性的方式描述或介绍食品。

3.2 包装食品的标签,不得以直接或间接暗示性的语言、图形及其他设计,使消费者将该食品或该食

品的某一性质与另一产品混淆。

3.3 包装食品的标签，要符合国家法令和经济技术法规的规定，并符合相应产品标准的规定。

3.4 包装食品的标签所应用的语言、图形符号及其他设计内容应符合语法、通俗易懂、准确、科学。

4 标签的基本内容

除了产品标准中规定的具体内容外，包装食品标签上应标明下列4.1至4.9的内容：

4.1 食品名称

4.1.1 必须采用表明食品真实属性的专用名称。

4.1.1.1 当产品标准中已规定了一个或几个名称时，至少使用这些名称中的一个。

4.1.1.2 在其他情况下，应使用国家有关法令中规定的名称。

4.1.1.3 若无上述规定的名称时，可以使用不会使消费者误解或混淆的常用名或俗名。

4.1.1.4 在使用奇特名称或新创名称时，必须同时使用在4.1.1.1至4.1.1.3的规定中任意一个名称。

4.1.2 必要时，为避免消费者误解或混淆食品的真实属性、物理状态和制作方法，可以在食品名称前附加或在食品名称后用括号注明相应的词或短语。

4.2 配料表

4.2.1 除单一原料的食品外，标签上必须标有配料表。

4.2.1.1 配料表的标题应含有“配料”一词。

4.2.1.2 所有配料必须按加入量（重量或体积）从多到少依次排列。

4.2.1.3 配料表中的复合配料必须按其原始配料从多到少一一列出。如该复合配料已有国家标准或法规，其加入量小于食品总重量的25%时，则不必将复合配料的原始配料详细列出，但其中的食品添加剂必须列出。

4.2.2 各种配料应按4.1的规定使用具体名称。食品添加剂必须使用国家标准规定的名称。

4.2.3 特殊需要食品，例如婴幼儿食品、营养强化食品、特殊营养食品等等，必须按产品标准要求增加“成分表”。

4.3 净含量及固形物重量

4.3.1 必须标明食品在每个容器中的净含量，一般的标注方法是：

a. 液态食品，用体积；

b. 固态食品，用重量；

c. 半固态或浆态食品，用重量或体积。

4.3.2 包装中充填有液体介质的食品时，除标明总净含量外，还必须标明食品的固形物重量。

4.3.3 同一包装中如果含有互相独立且品质相同、形态相近的几件食品时，则在注明总净含量的同时，还应注明食品数量。

4.4 厂名

必须标明制造、包装、批发、进口分装、出口或销售任意一个单位的准确名称、地址和电话。

4.5 批号

每个容器或其标签上必须标明生产批号。采用压印或其他方法使之清晰、持久。

4.6 日期标志及贮藏指南

4.6.1 如果食品产品中没有另外规定，则必须标明生产日期，并标明保存日期或/和保质日期。

4.6.1.1 生产日期的标明方式为年、月、日。保存日期3个月以内的食品，可以只标明月、日。

4.6.1.2 可以采用下列方式标明保存日期或保质日期：

a. 标明保质日期时，注明“保质期至……”；

标明保存日期时，注明“保存期至……”。

b. “保质期……个月”；

“保存期……个月”。

4.6.2 如果与保质日期有关，必须在标明保质日期的同时标明食品的贮藏方法。

4.6.3 下列食品可以免除保存日期或保质日期的标志：

保存期在18个月以上和7天以内的食品。

4.7 食（使）用方法指导

为保证食品的正确食用，可以在标签上附加包装开启方法、食用方法、烹调再制方法等对消费者有帮助的说明，必要时可以在标签之外单独附加说明。

4.8 质量等级

产品标准中对质量等级已作规定的食品，应根据批验结果，按规定标明产品的等级。

4.9 产品标准代号

已经制定产品标准（国家标准或专业标准）的食品，必须标明产品标准代号。

4.10 商标

按商标法的规定办理。

注：当容器的最大表面的面积小于10cm²时，除香辛料外，可免除4.2和4.5至4.9的要求。

5 辐照食品

辐照食品的标签按国家有关规定办理。

6 出口食品

出口食品的标签按国家有关规定办理。

7 标签要求

7.1 基本要求

7.1.1 包装食品的标签不得与包装容器分开。

7.1.2 根据本标准或食品产品标准的要求出现的一切食品标签内容，不得在流通环节中变得模糊甚至脱落；必须保证消费者购买和食（使）用时醒目、易于辨认和识读。

7.1.3 标签上的内容，必须清楚、简单、醒目。文字、符号要清晰、规范，图形和绘图设计要直观、易懂，背景和底色要采用对比色。

7.1.4 食品名称必须在整个标签上最为醒目。食品名称和净含量应排在同一视野内的显著位置。

7.1.5 如果容器另有外包装，必须在外包装上标明标签的主要内容，或者使容器上的标签透过外包装，清晰易读。

7.2 文字

7.2.1 食品标签所用文字必须是合乎规范的汉字，不得出现已经被简化的繁体字、被淘汰的异体字、不规范的简化字和错别字。

7.2.2 可以同时使用汉语拼音，但必须拼写正确，必须明显地小于汉字，并与汉字有对应关系，不得混用。

7.2.3 在标签上还可以使用外文，但必须与汉字有对应关系。

7.3 计量单位

食品标签所用计量单位为国家法定计量单位，如：

重量单位：克或g，千克或kg；

体积单位：毫升或mL，升或L。

7.4 日期

年、月、日的表示，采用国际标准方法，如1986-01-31，表示1986年1月31日。

附加说明:

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由中华人民共和国轻工业部、商业部、农牧渔业部、国家商检局、中国标准化综合研究所共同组成的起草小组负责起草。

本标准主要起草人杜朋、裴山、李志强、李家瑞、马铁良。

GB 7718—87《食品标签通用标准》第1号修改单

本修改单业经国家技术监督局于1991年7月26日以技监国标发[1991]185号文批准,自1991年10月1日起实施。

一、4.3条改用新条文:

“净含量及固形物含量。”

二、4.3.2条改用新条文:

“包装中充填有液体介质的食品(酱腌菜除外)时,除标明总净含量外,还必须标明食品的固形物含量。”

三、4.6.1条“如果食品产品中没有另外规定,……”更改为“如果食品产品标准中没有另外规定,……”

四、4.9条改用新条文:

“产品标准代号及编号

食品产品应标明企业执行国家标准、行业标准、地方标准、企业标准的代号、编号。”

刊载于1991年第12期《中国标准化》

中华人民共和国国家标准

GB 13432—92

特殊营养食品标签

Labelling of foods for special nutrient

1 主题内容与适用范围

本标准规定了特殊营养食品标签的基本原则和基本内容。

本标准适用于销售包装婴幼儿食品、营养强化食品、调整营养素的食品(如低糖食品、低钠食品、低谷蛋白食品)的标签。

2 引用标准

GB 7718 食品标签通用标准

3 术语

3.1 特殊营养食品

指通过改变食品的天然营养素的成分和含量比例,以适应某些特殊人群营养需要的食品。

3.2 营养素

指构成食品成分的物质,用来保持人体的正常代谢。通常分为蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质和维生素五大类。

3.3 其他术语

与 GB 7718 第 2.1 至 2.9 条同。

4 基本原则

特殊营养食品的标签,除必须遵循 GB 7718 第 3 章的规定外,还应遵循以下原则:

- 4.1 必须标明产品在保质期内所能保证的热量数值和营养素含量。
- 4.2 不得暗示食用该食品可以不经医务人员、营养专家或其他有关人员的指导。
- 4.3 不得标注以下内容:
 - 4.3.1 对某种疾病有“预防”或“治疗”作用。
 - 4.3.2 “返老还童”、“延年益寿”、“白发变黑”、“齿落更生”、“抗癌治癌”或其他类似用语。
 - 4.3.3 “祖传秘方”、“滋补食品”、“健美食品”、“宫廷食品”或其他类似用语。
 - 4.3.4 在食品名称前后,冠以药物名称或以药物图形、名称暗示疗效、保健或其他类似作用。

5 标签的基本内容

5.1 食品名称

5.1.1 按 GB 7718 第 4.1 条的规定标明食品名称。

5.1.2 凡符合第 3.1 条规定的食品,必须在食品名称中标明食用对象。

5.2 配料表

国家技术监督局 1992-04-08 批准

1993-01-01 实施

5.2.1 按 GB 7718 第 4.2 条的规定标明配料表。

5.2.2 如果强调一种或几种原辅料时,则应标明其百分率(质量百分率或体积百分率)。

5.3 热量

按附录 A(补充件)标明该特殊营养食品的热量。

5.4 营养素

按附录 A(补充件)标明该特殊营养食品中蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质、微量元素。

5.5 净含量及固形物含量

按 GB 7718 第 4.3 条的规定标明净含量及固形物的含量。

5.6 厂名、厂址

按 GB 7718 第 4.4 条的规定标明厂名、地址和电话。

5.7 批号

按 GB 7718 第 4.5 条的规定标明生产批号。

5.8 日期标志及贮藏指南

按 GB 7718 第 4.6 条的规定,标明生产日期、保质日期、保存日期和贮藏指南,必要时还应标明以下内容:

5.8.1 如果开封后的特殊营养食品的营养价值和/或感官质量与贮藏条件有关,则应标明贮藏条件。

5.8.2 如果开封后的特殊营养食品不能在原包装容器内贮存,则应提醒消费者注意。

5.9 食(使)用方法指导

除按 GB 7718 第 4.7 条的规定标明食(使)用方法指导外,还必须标明食用方法和食用量。

5.10 质量等级

按 GB 7718 第 4.8 条的规定标明质量等级。

5.11 产品标准代号

必须标明企业执行国家标准、行业标准、地方标准或企业标准的代号、编号。

5.12 商标

按商标法的规定标注。

注:当容器最大表面积小于 10 cm^2 时,可免除 5.2、5.7 和 5.9 至 5.12 条的内容。

6 标签的要求

必须符合 GB 7718 第 7 章的规定。

附 录 A
食品中热量和营养素的标注方法
(补充件)

本附录适用于所有食品的热量 and 营养素的标注。

A1 热量

A1.1 标明每 100 g 或 100 mL 特殊营养食品的热量以及每份建议食用的定量食品中的热量。

A1.2 热量以 kJ 表示;或用 kJ(相当于××kcal)表示。

A1.3 热量的计算

碳水化合物	17 kJ/g 或 17 kJ/g(相当于 4 kcal/g)
蛋白质	17 kJ/g 或 17 kJ/g(相当于 4 kcal/g)
脂 肪	38 kJ/g 或 38 kJ/g(相当于 9 kcal/g)
乙 醇	29 kJ/g 或 29 kJ/g(相当于 7 kcal/g)
有机酸	13 kJ/g 或 13 kJ/g(相当于 3 kcal/g)

A2 营养素

A2.1 蛋白质

A2.1.1 标明每 100 g 或 100 mL 特殊营养食品中蛋白质的含量(g),以及每份建议食用的定量食品中相应的含量(g)。

A2.1.2 按下式计算所列蛋白质的量:

$$\text{蛋白质的量} = \text{凯氏定氮法测得的总氮量} \times 6.25$$

式中: 6.25——一般换算系数;若该食品的产品标准或分析方法另有换算系数,则应按规定的系数换算。

A2.2 脂肪

标明每 100 g 或 100 mL 特殊营养食品中脂肪的含量(g),以及每份建议食用的定量食品中相应的含量(g)。

A2.3 碳水化合物

A2.3.1 标明每 100 g 或 100 mL 特殊营养食品中碳水化合物的含量(g),以及每份建议食用的定量食品中相应的含量(g)。

A2.3.2 如需标明碳水化合物的类型,则应按以下方式:

每 100 g 或 100 mL 含碳水化合物××g,其中××糖××g。

A2.4 维生素

标明每 100 g 或 100 mL 特殊营养食品中维生素含量(mg、μg 或国际单位),以及每份建议食用的定量食品中相应的含量(mg、μg 或国际单位)。

例如: 维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 C 以 mg 或 μg 表示;

维生素 A、维生素 D 以国际单位表示。

A2.5 矿物质与微量元素

标明每 100 g 或 100 mL 特殊营养食品中矿物质与微量元素的含量(mg 或 μg),以及每份建议食用的定量食品中相应的含量(mg 或 μg)。

附加说明:

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由轻工业部、商业部、农业部、国家商检局、卫生部、中国标准化与信息分类编码研究所共同组成的起草小组负责起草。

本标准主要起草人杜朋、李志强、裴山、许榴、王征、刘奎、郝煜、李红兵、张华莹。

本标准参照采用 FAO/WHO 食品法规委员会(CAC)CODEX STAN 146—1985《预包装特殊用途食品标签和声明的标准》。

粮食、油料检验
扦样、分样法

UDC (633.1 + 633.85)
.001.4

GB 5491—85

Inspection of grain and oilseeds
Methods for sampling and sample reduction

本标准适用于商品粮食、油料的质量检验。

1 扦样工具

1.1 扦样器：又称粮探子。分包装和散装两种。

1.1.1 包装扦样器。分三种。

1.1.1.1 大粒粮扦样器：全长75cm，探口长55cm，口宽1.5~1.8cm，头分尖形或鸭嘴形，最大外径1.7~2.2cm。

1.1.1.2 中小粒粮扦样器：全长70cm，探口长45cm，口宽约1cm，头尖形，最大外径约1.5cm。

1.1.1.3 粉状粮扦样器：全长约55cm，探口长约35cm，口宽0.6~0.7cm，头尖形，最大外径约1cm。

1.1.2 散装扦样器。分三种。

1.1.2.1 细套管扦样器：全长分1m、2m两种，三个孔，每孔口长约15cm，口宽约1.5cm，头长约7cm，外径约2.2cm。

1.1.2.2 粗套管扦样器：全长分1m、2m两种，三个孔，每孔口长约15cm，口宽约1.8cm，头长约7cm，外径约2.8cm。

1.1.2.3 电动吸式扦样器（不适于杂质检验）。

1.2 取样铲：主要用于流动粮食、油料的取样或倒包取样。

1.3 容器：样品容器应具备的条件是：密闭性能良好，清洁无虫，不漏，不污染。常用的容器有样品筒、样品袋、样品瓶（磨口的广口瓶）等。

2 扦样方法

2.1 单位代表数量。扦样时以同种类、同批次、同等级、同货位、同车船（舱）为一个检验单位。一个检验单位的代表数量：中、小粒粮食和油料一般不超过200t，特大粒粮食和油料一般不超过50t。

2.2 散装扦样法

2.2.1 仓房扦样：散装的粮食、油料，根据堆形和面积大小分区设点，按粮堆高度分层扦样。步骤及方法如下：

2.2.1.1 分区设点：每区面积不超过50m²。各区设中心、四角五个点。区数在两个和两个以上的，两区界线上的两个点为共有点（两个区共八个点，三个区共十一个点，依此类推）。粮堆边缘的点设在距边缘约50cm处。

2.2.1.2 分层：堆高在2m以下的，分上、下两层；堆高在2~3m的，分上、中、下三层，上层在粮面下10~20cm处，中层在粮堆中间，下层在距底部20cm处，如遇堆高在3~5m时，应分四层；堆高在5m以上的酌情增加层数。

2.2.1.3 扦样：按区按点，先上后下逐层扦样。各点扦样数量一致。

2.2.1.4 散装的特大粒粮食和油料（花生果、大蚕豆、甘薯片等），采取扒堆的方法，参照“分区